

Le REMPART

17 Rue du Marché, 04500 Riez - 04 92 71 06 19 - 06 22 11 03 90 - www.lerempart04.com

Le Menu du Rempart - 36€

1 entrée / 1 plat / 1 dessert
*1 starter / 1 main course / 1 dessert
Mise en bouche
Appetizer

Salade Cesar / Planche de Tapas Provençal
Salad Caesar / Tapas plate

Souris d'agneau / Entrecôte frites maison
Slow-cooked lamb shank / Rib steak and homemade chips

Assiette de fromage ou dessert Maison au choix
Cheese plate or a choice of Homemade dessert

Assiette de fromage à 8 € - plate of cheeses

ENTRÉES

- La Planche de Tapas Provençal**..... 17€
Salade, tomates, petits farcis maison, jambon cru, beignets de fleur de courgette, melon
Salad, tomatoes, homemade stuffed vegetables, cured ham, zucchini flower fritters, melon
- Pokebowl Fraicheur**..... 15€
Avocat, riz, Tomates cerise, Crevettes ou Poulet, concombres, melon et graines de cèzame
Avocado, rice, cherry tomatoes, baby shrimp, cucumbers, melon, sesame seeds
- La Salade Gourmande**..... 21€
Salade, tomates cerise, Foie gras Maison, Gésiers, Tranches de Magret de canard fumé
Salad, cherry tomatoes, homemade foie gras, gizzards, smoked duck breast slices
- La Salade César**..... 16€
Salade, tomates, filets de poulet panés croustillants, parmesan, croûtons, sauce césar
Salad, tomatoes, breaded chicken fillets, parmesan, croutons, Caesar sauce
- Le Tartare de Thon** 18€
Salade, tartare de thon, échalotes, citron, frites maison
Salad, tuna tartare, shallots, lemon, homemade chips
- L'assiette du Corsaire**..... 20€
Salade, tomates, petits poulpes et fruits de mers en persillade, gambas, saumon fumé
Salad, tomatoes, small octopus & seafood with parsley and garlic, king prawns, smoked salmon

PLATS DU CHEF

- Filet de Daurade royale Royal / sea bream fillet** 18€
- Seiches en persillade / Cuttlefish in parsley and garlic sauce** 16€
- Moules Marinières frites maison / Mussels Marinières homemade chips**..... 16€
- Moules Marinières frites maison sauce roquefort / Mussels - Roquefort sauce** 18€
- Souris d'agneau confite dans son jus**..... 24€
Lamb shank confit in its own juice
- Entrecôte frites maison / salade / rib steak with homemade chips, salad** 23€
- Magret de canard au miel de lavande** Duck breast with lavender honey..... 24€
- Linguine all' arriabiata et Burrata / Linguine all'arrabiata with burrata**..... 17€
- Côte de Veau grillée sauce aux morilles / Grilled Veal Chop with Morel Sauce**..... 24€
- Tartare de boeuf avec frites/ steak tartare with chips**..... 19€
- Burger de boeuf** 18€
Salade, tomates, steak haché du boucher 180g, cheddar, sauce burger (+ 1€ Chèvre)
Salad, tomatoes, minced beef from the butcher, cheddar, burger sauce (Goat cheese / €1 extra)
- Burger de poulet** 18€
Salade, tomates, Poulet, cheddar, sauce burger / + 1€ Chevre
Salad, tomatoes, grilled chicken, cheddar cheese and burger sauce (Goat cheese/1€ extra)

Sauce au choix 3€ (Poivre, roquefort ou morilles) - Choice of sauce – €3 (Pepper, Roquefort, or Morel)

LES DESSERTS A 7€

- Tiramisu traditionnel** – Classic Tiramisu
- La coupe de fruits frais de saison** – Fresh Seasonal Fruit Salad
- La tarte au citron revisitée** – Deconstructed Lemon Tart
- Le nougat glacé au coulis de fruits rouges** – Frozen Nougat with Red Berry Coulis
- Café gourmand** – Espresso with a Miniature Dessert Selection
- Coco ou Ananas givrés** – Frozen Coconut or Pineapple

LES PLANCHES : BERGÈRES / CHARCUTERIE / MIXTE - 14€

Shepherd's board/ charcuterie board/ mixed board

MENU ENFANTS - 10€

Nuggets de poulet panés ou steak haché et frites maison / 1 boule de glace
*Chicken nuggets or minced beef and homemade chips/ one scoop of ice cream

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles à votre demande. Information about allergens present in our dishes is available upon request. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets / Service compris (net price / service included/Drinking alcohol to excess can damage your health. Please drink responsibly.)

LES APERITIFS TRADITIONNELS

- Pastis 51, Ricard, Henri Bardouin - 3 cl..... 3€
- Martini Rouge ou Blanc (Red or White), Suze - 6 cl..... 6€
- Porto Rouge ou Blanc (Red or White) - 6 cl..... 6€
- Kir au vin blanc - 12cl..... 5€
- Bière blonde à la pression..... 25cl - 3.5€
50cl - 6.5€
- La bière des Gorges 7€
- Desperados - 25 cl 4.5€
- Whisky, Vodka, Gin - 6 cl 7€
- Aperol spritz - 18 cl..... 7€
- Spritz St-Germain - 18 cl..... 7€
- Spritz Limoncello- 18 cl..... 7€
- Mojito - 18cl 8€

LES BOISSONS FRAICHES

- Les sirops à l'eau 33cl Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat, Pac Citron 2€
- les diabolos 33cl Mint, grenadine, strawberry, lemon, peach, orgeat..... 3€
- les sodas 33cl - Coca, coca zéro, Orangina, Tonic, Perrier, ice tea..... 3.5€
- Eau minérale plate ou gazeuse - 75cl (Steal or sparkling water)..... 4.5€
- jus de fruit - orange, Fraise, Tomates, ananas, pomme, abricot..... 4€
orange, strawberry, tomato, pineapple, apple, apricot

LES BOISSONS CHAUDES

- Café expresso, décaféiné, noisette..... 2€
- Café crème, chocolat chaud, thé infusion..... 3€
- Cappuccino, café ou chocolat viennois..... 4€

LES DIGESTIFS À 8€ - 6 CL

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, GÉNÉPY, GET 27, LIMONCELLO, FARIGOULE, DON PAPA

La Selection des Vins du Rempart

	Le verre		
	15 cl	50 cl	75 cl
JARDIN SECRET			
<i>Vin blanc Moëlleux - 2025</i>	5€		23€
LE LOU DU CHÂTEAU PEYRASSOL			
<i>Côtes de Provence AOP</i>	5€		24€
<i>Rosé - 2025</i>	5€		24€
PEYRASSOL IGP BLANC / WHITE 2024	5€		24€
CHÂTEAU PEYRASSOL			
<i>Côtes de Provence AOP</i>			
<i>Rosé - 2025</i>		33€	43€
<i>Blanc /White - 2025</i>		34€	47€
COTES DU RHÔNE - MAISON DELAS			
<i>Côtes de Rhône - AOC Saint-Esprit - 2024</i>	5€		23€
CROZES HERMITAGE LES LAUNES, MAISON DELAS			
<i>AOC 2022</i>			38€
CHATEAU VERRERIE, CUVÉE LA BASTIDE			
<i>AOP Du Lubéron</i>			
<i>Blanc/White 2025</i>			35€
<i>Rosé 2025</i>			26€
<i>Rouge/ Red - 2021</i>			35€
VAQUEYRAS - COTES DU RHONE - MAISON DELAS			
<i>Rouge/ Red - aoc 2023</i>			39€
CHAMPAGNE PIERRE TRICHET - 1ER CRU			59€
COUPE DE CHAMPAGNE	12cl - 10€		